Vegan

Sans gluten

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs s'engagent à garantir que les viandes bovines, ovines et de volaille proposées sont nées, élevées et abattues dans les pays suivants : France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas. Le registre des origines des viandes est disponible sur simple demande. Le homard servi dans tous les plats provient d'Europe. Les crevettes roses et le saumon grillé sont issus de l'agriculture biologique.
Le registre des allergènes est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.
Carte du 12 / 06 / 25

— BRASSERIE —

LUTETIA

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Tourteau *29*
Entier et mayonnaise maison

Langoustines *28*
Pochées - 5 pièces

Homard *74*
Entier en belle-vue

Bulots *15*
350g

Palourdes *18*
6 pièces

Crevettes roses bio *28*
Madagascar - 5 pièces

HUÎTRES DE FRANCE - 6 PIÈCES

Spéciales Boutrais n° 4 *24*
Baie du Mont-Saint-Michel

Spéciales Gillardeau n° 4 *33*
Charente-Maritime

Fines de Claire n° 3 *21*
Pattedoie père et fils, Marennes Oléron

Plates n° 2 *24*
Prat ar Coum, Finistère

Veules-les-Roses n° 3 *27*
Normandie

LES PLATEAUX

DÉGUSTATION

2 Plates n°2
2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n°3
26

PETIT BAIGNEUR

2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n° 3
2 Veules-les-Roses n° 3
4 Crevettes
Bulots
2 Langoustines
54

GRAND BAIN

2 Veules-les-Roses n° 3
2 Fines de Claire n° 3
2 Spéciales Gillardeau n°4
2 Plates de Prat ar Coum n° 2
6 Palourdes et 6 crevettes
2 Langoustines et bulots
Tourteau entier
ou
Demi-homard
125 - 2 pers.

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claire n°3
Bulots
3 Crevettes
Tarama d'oursin
32

HOMARDIER

5 Crevettes
3 Langoustines
Bulots
Demi-homard
86